



# Le retour des oursins, étoiles de gourmandise de l'hiver

Cinq branches couleur corail dans une bogue de châtaigne. A déguster au bord de l'eau, avec un morceau de fougasse, au restaurant entre amis ou dans des recettes reprises par des chefs réputés

**L**es oursins n'aiment pas la tempête. La houle les vide. Et tous ceux qui pêchent cet échinoderme (comme les étoiles de mer), synonyme de gourmandise hivernale, se désespèrent lorsqu'ils voient arriver les vagues venues du large.

Autant dire que la fin de l'année 2019 a été porteuse de frustration pour tous ceux qui attendent les jours froids, histoire de s'enivrer de la saveur iodée de ces fruits de mer.

Pour les pêcheurs dont la saison vient à peine de débiter, cette fin décembre a été aussi synonyme de manque à gagner. D'autant que nombre de vacanciers espéraient bien une dégustation avant de repartir travailler dans des villes très éloignées de la mer.

Mais la période de disette est terminée. Pour ce dernier week-end de vacances, *i zini* sont de retour dans la baie d'Ajaccio. Parfaitement représentatifs de ce que la Méditerranée a de meilleur à offrir : pas trop gros mais bien remplis de ces cinq branches couleur corail qui font les délices des *aficionados*.

## Au restaurant pour la tranquillité

L'oursinade c'est avant tout une affaire de convivialité. L'oursin se déguste entre amis, accompagné d'un verre de vin blanc.

De nombreux restaurants du golfe les proposent à leur table, en saison. Ouverts par un spécialiste (pas d'épines intertempêtes dans les doigts), déposés sur un plateau sur lit de glace, juste accompagnés de fougasse et de beurre, les oursins se servent à la douzaine, de préférence en terrasse pour profiter des rayons du soleil.

Certains chefs de la région les font aussi entrer dans des préparations (ravioli au corail d'oursin, brouillades d'œufs aux oursins) où leur saveur iodée fait merveille avec des épices telles que le safran. Moins traditionnel mais tout aussi délicieux et à réserver plutôt pour un dîner.



Au Lodge sur le port de l'Amirauté, les oursins font partie des spécialités que l'on déguste en terrasse.

/PHOTOS JEAN-PIERRE COLZIT

